



# TELLA

**MENÚ DEGUSTACIÓN TELLA**

TELLA TASTING MENU

*MENU DÉGUSTATION TELLA*

## APERITIVOS / APPETIZERS / AMUSE - BOUCHES

### Aperitivos del chef

Chef's appetizers

*Amuse-bouches du chef*

## ENTRANTES / STARTERS / ENTRÉES

### Carpaccio de picaña madurada y mantequilla de anchoa

Aged picanha carpaccio with anchovy butter

*Carpaccio de picanha maturée avec beurre d'anchois*



### Alcachofa ahumada con crema de foie y avellana

Smoked artichoke with foie gras cream and hazelnuts

*Artichaut fumé avec crème de foie gras et noisettes*



### Cigala a la brasa con guisante baby y menta

Grilled scampi with baby peas and mint

*Scampi grillé avec pois baby et menthe*



## CUCHARA / STEW / MIJOTÉ

### Guiso de colmenillas y foie con yema de corral y escamas de cebolla

Morel mushroom and foie gras stew with free-range egg yolk and onion flakes

*Ragoût de morilles et foie gras avec jaune d'œuf et flocons d'oignon*



## PESCADO / FISH / POISSON

### **Raya de Lastres con mantequilla cítrica, hinojo a la brasa y judía verde**

Ray fish from Lastres with citrus butter, grilled fennel, and green beans

*Raie de Lastres avec beurre citronné, fenouil grillé et haricots verts*



## CARNE / MEAT / VIANDE

### **Coquelet laqueado en brasa, salsa de camomila y anís y patatas al tomillo**

Grilled lacquered coquelet, chamomile and anise sauce, served with thyme potatoe

*Coquelet laqué grillé avec sauce à la camomille et à l'anis, accompagné de pommes de terre au thym*



## POSTRES / DESSERTS / DESSERTS

### **Panna Cotta de yuzu, mermelada de AOVE, helado de romero y pistacho en texturas**

Yuzu panna cotta, EVOO marmalade, rosemary ice cream, and pistachio in textures

*Panna cotta au yuzu, confiture d'huile d'olive vierge extra, glace au romarin et pistache en textura*



### **Ganache Fleur de Cao 70 % y té matcha**

Fleur de Cao 70% ganache and matcha tea

*Ganache Fleur de Cao 70% et thé matcha*



## PETIT FOURS / PETIT FOURS / PETIT FOURS

### **Agua mineral, pan y café incluidos**

Mineral water, bread, and coffee included

*Eau minérale, pain et café inclus*

**PVP 92€**

**IVA INCLUIDO (sin bodega)**

VAT INCLUDED (excluding wine cellar)

*TTC (vin non inclus)*

**Maridaje: 39€ por persona (I.V.A incluido)**

Pairing: €39 per person (VAT included)

*Accord mets et vins : 39€ par personne (TTC)*

**Última reserva para pedir menú degustación: Horario de comidas 14:30h / Horario de cenas 21:00h.**

Last order time for the tasting menu: Lunch time 2.30pm / Dinner time 9.pm

*Dernier carat pour réserver le menu dégustation: 14h30 pour le déjeuner / 21h00 pour le dîner*

**Este menú se ofrecerá a mesa completa**

The same menu will be offered for the entire table

*Le même menu sera proposé pour l'ensemble de la table*

**Por favor infórmenos de cualquier intolerancia y para más detalles,  
pregunte por los platos que contienen alérgenos.  
I.V.A incluido.**

Please inform us of any intolerance and for more details,  
ask about the dishes that contain allergens.  
VAT included.

*Veillez nous indiquer si vous avez des allergies ou restrictions alimentaires.  
Pour plus d'informations, consultez notre personnel qui vous indiquera les  
plats contenant des allergènes. TTC.*

 **Gluten** · Gluten · *Gluten*

 **Huevos** · Eggs · *Oeuf*

 **Frutos con cáscara** · Tree Nuts · *Fruits à coques*

 **Pescado** · Fish · *Poisson*

 **Lácteos** · Dairy · *Lait*

 **Moluscos** · Mollusks · *Mollusques*

 **Apio** · Celery · *Céleri*

 **Crustáceos** · Crustaceans · *Crustacés*

 **Sulfitos** · Sulfites · *Sulfites*

 **Cacahuetes** · Peanuts · *Arachides*

 **Soja** · Soy · *Soja*

 **Mostaza** · Mustard · *Moutarde*

 **Sésamo** · Sesame · *Sésame*

 **Altramuces** · Lupins · *Lupins*



TELLA